

FONDOIR A CHOCOLAT TS50

Fondoir à chocolat TS50 Gami
Capacité de la Cuve : 50 kg
Puissance : 2,4 kW
Voltage : 230V Mono ou 380V Tri - 50Hz
Dimensions : 500x740x1050h mm

Maintien du chocolat fluide et homogène grâce à un mélangeur
Chauffe par bain-marie contrôlé par un thermostat



FONDOIR À CHOCOLAT TS120

Fondoir à chocolat TS120
Capacité de la Cuve : 150 kg
Puissance : 3,5 kW
Voltage : 380V - 50Hz - Triphasé + N
Dimensions : 900 x 1150 x 1500h mm

Les cuves sont conçues pour fondre de grandes quantités de chocolat utilisé ensuite pour alimenter les tempérées ou les enrobeuses.

Un mélangeur maintient le chocolat fluide et homogène à l'intérieur de la cuve. Afin de respecter les propriétés organoleptiques du chocolat, le chauffage se fait par bain-marie contrôlé par un thermostat.

